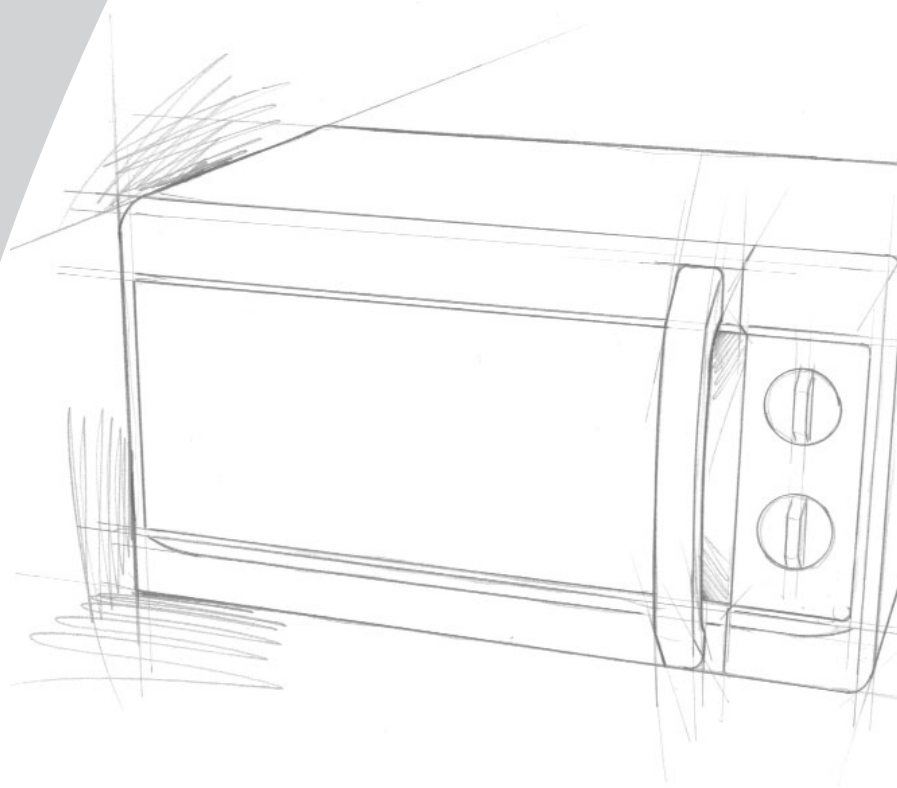
FORNO COMBINATO MICROONDE + GRILL
MICROWAVE OVEN + GRILL
FOUR A MICRO-ONDES + GRIL
KOMBI-MIKROWELLENHERD + GRILL
COMBI-MAGNETRON + GRILL
HORNO MICROONDAS + GRILL

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

We recommend the following for this oven:

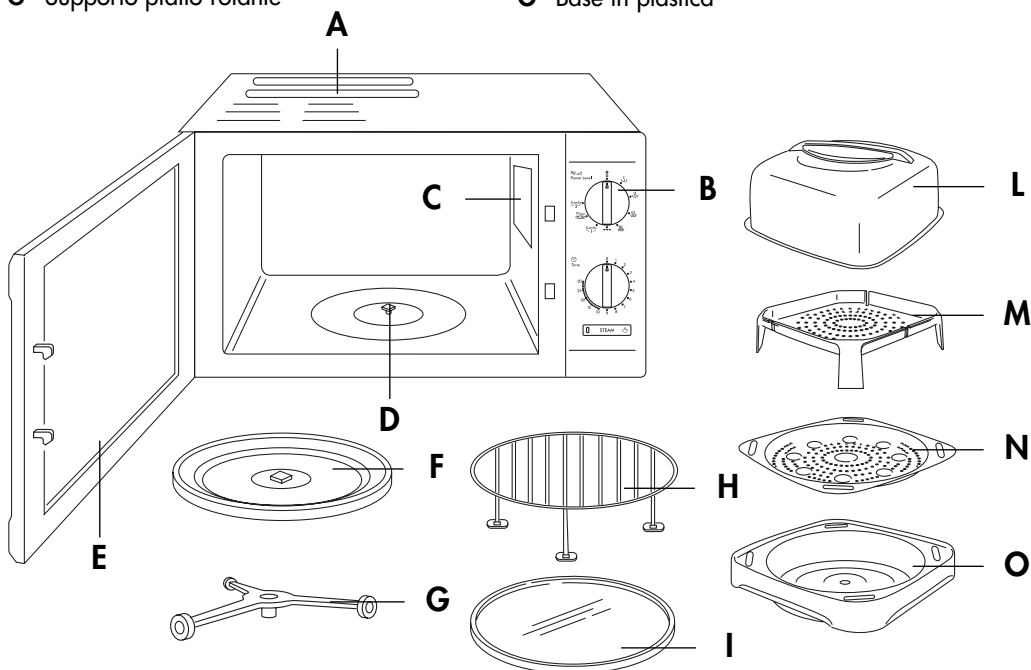
Test Nr. on standard	Item	Timer knob	Function knob		Weight	Standing time	Note
			MW500	MW500CV			
12.3.1	Egg custard	17′			750gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	7′			475gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Pour the container on the wire rack placed on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	21′			900gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
13.3	Defrosting minced meat	15′			500gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (F). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	35′	combi 3	combi 2	1100gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Do not preheat the oven. Pour the container on the turntable.
12.3.6	Chicken	60′	combi 3	combi 2	1200gr	10 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a Pyrex glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thickness of 6 mm. Pour 1/2 glass of water in the container. Put the container directly on the turntable. Do not use any wire rack or drip tray. Turn upsidedown the load after half of the cooking time.

INDICE

DESCRIZIONE

A Grill
B Pannello comandi
C Coperchio uscita microonde
D Perno piatto rotante
E Lato interno porta
F Piatto rotante
G Supporto piatto rotante
H Griglia
I Piatto pizza

ACCESSORI VAPORE:

L Coperchio metallico con maniglia
M Griglia in plastica doppia cottura
N Base in metallo
O Base in plastica

COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

Cosa voglio fare?	Quale funzione scelgo?		Istruzioni per l'uso pag.	Tab. quantità/ tempo pag.
• Scongelare	***solo microonde***	160W	9 10	11
• Fondere burro e ammorbidire formaggi • Cuocere dolci	***solo microonde***	240W 560W	9 15	13 15
• Cuocere verdura lessa o bollita • Cuocere pesce • Cuocere riso, minestra, • Riscaldare tutti i cibi già cotti • Cuocere frutta	***solo microonde***	800W	9 14 14 15 12 15	14 14 13 15
• Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, wurstel, pane, ecc.	***solo grill***	▼▼▼	16	17
	combinata microonde + grill			
	modello **MW500**	modello **MW500CV**		
• Cuocere verdure gratin	**Combi 1**	**Combi 1**	18 19	19
• Cuocere lasagne e pasta al forno	**Combi 2**	**Pizza**		
• Cuocere tutti i tipi di arrosto, pollame, spiedini, ecc.	**Combi 3**	**Combi 2**		
• Cuocere al vapore (MW500CV)	tasto **STEAM**		20	21
• Cuocere con il piatto pizza (MW500CV)	**Pizza**		22	23

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (LxHxP)	450x260x380	Peso approssimativo	13 kg.
Dimensioni interne (LxHxP)	290x180x315		

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio. Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla Compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo n. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con alimenti. Il prodotto è classificato come appartenente al Gruppo 2, Classe B delle apparecchiature ISM. Il Gruppo 2 comprende tutte le apparecchiature ISM (industriali, scientifiche o medicali) in cui le radiofrequenze sono generate intenzionalmente e/o utilizzate sotto forma di emissioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, nonché le attrezzature per elettroerosione. Rientrano nella Classe B le attrezzature per uso domestico o utilizzate in stabili direttamente collegati ad una rete elettrica a basso voltaggio per l'approvvigionamento di edifici destinati all'uso domestico.

POTENZA RESA

La potenza resa in WATT del vostro forno si trova sulla targa dati dell'apparecchio alla voce **MICRO OUTPUT**. Al momento della consultazione delle tabelle fate sempre riferimento alla potenza del Vostro forno! Vi sarà utile anche quando consulterete i ricettari per microonde in commercio.

In alcuni modelli, la potenza resa massima in WATT è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sulla portina.

I livelli di potenza intermedi disponibili sono indicati in questa pagina. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.

AVVERTENZE

Leggere con attenzione le seguenti istruzioni e conservare per ogni ulteriore consultazione
N.B. Questo forno è stato progettato per scongelare, riscaldare e cuocere cibi in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.

1) ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
2) ATTENZIONE: È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.
3) ATTENZIONE: Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere. Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
4) ATTENZIONE. Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dal forno. Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità che le renda coscienti dei pericoli connessi ad un uso non appropriato. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
5) ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.
6) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
7) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta. Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (E) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
8) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati in quanto potrebbe essere causa di scosse elettriche. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da evitare ogni rischio.
9) **Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.**
10) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
11) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
12) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" e "COMBINATA MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
13) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
14) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non appoggiare alcun oggetto sopra il forno quando questo è in uso. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
15) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.
16) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
17) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea. Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.

18) La mancata pulizia del forno può determinare il deterioramento della superficie. Ciò può influire negativamente sulla durata di vita dell'apparecchio oltre a creare possibili situazioni di pericolo.
19) Non usare detergenti abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.
20) Tutti i forni a microonde sono testati ed approvati in accordo con le normative di sicurezza e compatibilità elettromagnetica in vigore. In via precauzionale, le case produttrici di pacemaker raccomandano di mantenere una distanza minima di 20 - 30 cm tra un forno a microonde acceso ed un pacemaker al fine di evitare possibili interferenze con il pacemaker stesso. Se per qualsiasi motivo, si sospetta il verificarsi di un'interferenza, spegnere immediatamente il forno a microonde e contattare la casa produttrice del pacemaker.
21) In caso di surriscaldamento del forno (utilizzo prolungato, uso a vuoto, ecc.), il forno potrebbe essere spento da un termostato di sicurezza. Dopo essersi raffreddato, il forno tornerà a funzionare regolarmente.
22) Quando l'apparecchio è in funzione, la porta e la superficie esterna possono raggiungere temperature elevate.
NOTA BENE: Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 minuti circa, produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Ció è causato solamente dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 10A.
Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia collegata ad una presa di terra efficiente: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

INSTALLAZIONE

1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede. Posizionare al centro del fondo cavità il supporto (G) ed appoggiarci il piatto rotante (F). Il perno (D) deve innestarsi alla relativa sede del piatto rotante.
2) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto ed in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
3) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di **almeno 85 cm**., fuori dalla portata dei bambini poiché la porta in vetro può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.
4) **Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 30 cm sopra il forno (vedi Fig. 1). Verificare inoltre che il cavo di alimentazione non rimanga a contatto con la parete posteriore del forno la quale può raggiungere, durante la cottura con grill, temperataure elevate.**

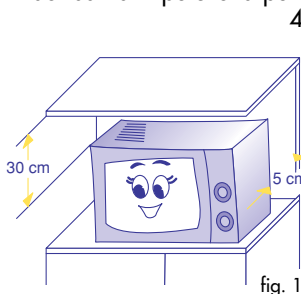
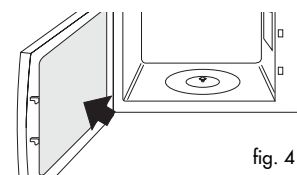
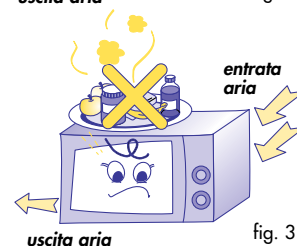
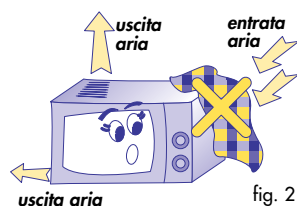



fig. 1

fig. 2

fig. 3

5) Non ostruire mai i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e dietro l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE (vedi Fig. 2 e Fig. 3).
6) NON rimuovere la pellicola trasparente incollata sul lato interno della porta (vedi Fig. 4).
7) La maggior parte delle moderne apparecchiature elettroniche (tv, radio, impianti stereo, ecc.) sono schermate da segnali a radiofrequenza (RF). Tuttavia, alcune apparecchiature elettroniche possono non essere schermate dai segnali a radiofrequenza provenienti dal forno a microonde. Si raccomanda di mantenere una distanza di almeno 1 -2 metri tra questi apparecchi e il forno in funzione.

fig. 4

VASELLAME DA USARE

Si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). É possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture "solo microonde". Comunque, se permangono dubbi sull'uso o meno di un particolare contenitore, potete effettuare questa semplice prova: inserire il contenitore vuoto nel forno per 30 secondi a livello di potenza massimo (funzione "solo microonde"). Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde. Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto.
Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta". Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione. Per utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (che non potrebbero ruotare all'interno della cavità), basta bloccare la rotazione del piatto girevole **(F)** estraendo il perno piatto **(D)** dalla propria sede. Tenere presente che in queste condizioni, per garantire risultati soddisfacenti, è necessario mescolare il cibo e ruotare il contenitore più volte durante la cottura. **Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.** E' opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole.

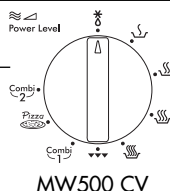
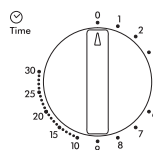
Se il forno è usato in ***solo grill*** si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno (vedi tabella).

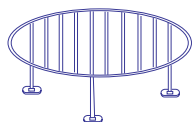
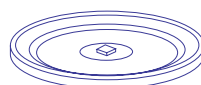
	Vetro	Ceramica	Porcellana	Vasellame di terracotta	Contenitori plastici per microonde	Tazzine di carta (*)	Piatti di carta (*)	Pyrex	Cartoncino (*)	Contenitori metallici	Vasellame con supplmento di metallo	Fogli speciali per arrosto
Solo microonde	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Solo grill	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI
microonde e grill	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	SI

(*) Se il tempo è troppo lungo è possibile che s'incendino.

DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

MANOPOLA FUNZIONI: ruotare la manopola sulla funzione desiderata

MANOPOLA TIME:
QUESTA MANOPOLA DÀ INIZIO A TUTTE LE OPERAZIONI.
ruotare in senso orario da 1 a 30 minuti (allo scadere del tempo, il forno si spegne ed emetterà un segnale acustico).

TASTO VAPORE:
(modello MW500 CV)

ACCESSORI IN DOTAZIONE

GRIGLIA	PIATTO ROTANTE

Funzione Solo grill: per tutti i tipi di grigliatura.

Il piatto rotante va utilizzato per **tutte le funzioni** (tranne la funzione vapore)

CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche presenti anche in natura sotto forma di onde luminose (esempio: luce solare) che, all'interno del forno, penetrano nel cibo da tutte le direzioni e riscaldano le molecole di acqua, grasso e zucchero.
Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura.
Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica.
Inoltre, rispetto ai sistemi tradizionali, la cottura avviene ad una temperatura meno elevata per cui i cibi, disidratandosi di meno, non perdono i loro principi nutritivi e conservano maggiormente il sapore.

Regole fondamentali per la cottura a microonde

1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 5).**

fig. 5

5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 6).
6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.
8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nella zona dell'uscita aria è perfettamente normale. **Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato**. Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.

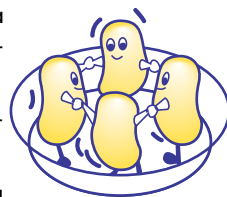



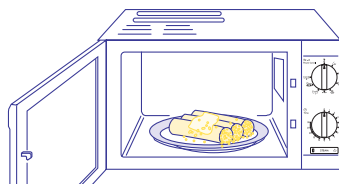
fig. 6

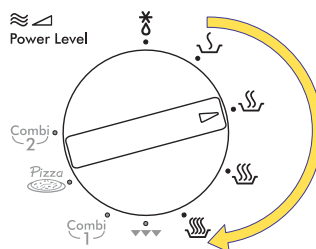
FUNZIONE SOLO MICROONDE

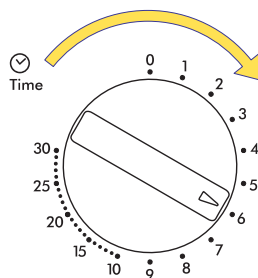
Questa funzione è adatta per:

- Mantenere in caldo i cibi . . . . .pag. 10
- Scongelare . . . . .pag. 10
- Riscaldare . . . . .pag. 12
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pesce . . . . .pag. 14

Avviare il forno con la funzione solo microonde

Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.
Non si deve preriscaldare il forno.

2

Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola funzioni in uno dei 5 simboli relativi alla potenza microonde.

3

Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **Time** in senso orario.

4

Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata.

In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola **Time** in posizione **"0"** ed é possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro.
Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER SCONGELARE

- Impostare la manopola funzioni in posizione " ✱ " e regolate, con la manopola timer il tempo desiderato.
- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
- Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se vengono rimescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.
- Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi. Si consiglia, perciò, di scongelarli in una vaschetta.
- É consigliabile suddividere ogni singolo pezzo di carne nel proprio sacchetto prima di metterlo nel congelatore. Ciò vi farà risparmiare tempo prezioso nella preparazione.
- Seguire con cautela i tempi riportati sulle confezioni dei surgelati, perché non sempre sono corretti. É bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento.

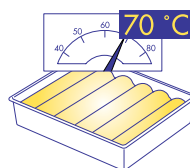
Tempi di scongelamento

Tipo	Quantità	Manopola funzioni	Tempo di cottura	Note	Tempo di riposo (minuti)
CARNE					
• Arrosti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	❄	29 - 32		20
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	"	10 - 12		5
• Spezzatino, goulasch	500 gr	"	18 - 20		10
• Macinato	500 gr	"	14 - 16	(*)	15
"	250 gr	"	11 - 13		10
• Hamburger	200 gr	"	11 - 13		10
• Salsiccia	300 gr	"	13 - 15		10
POLLAME					
• Anatra, tacchino	1,5 kg	"	34 - 37	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20
• Pollo intero	1,5 kg	"	34 - 37		20
• Pollo a pezzi	500 gr	"	19 - 21		10
• Petto di pollo	300 gr	"	18 - 20		10
VERDURE				Le verdure congelate non necessitano di essere scongelate prima della cottura.	
PESCE					
• Filetti	300 gr	"	14 - 16		7
• Tranci	400 gr	"	15 - 17		7
• Intero	500 gr	"	18 - 20		7
• Gamberi	400 gr	"	15 - 17		7
PRODOTTI LATTIERO/CASEARI					
• Burro	250 gr	"	10 - 12	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche	10
• Formaggio	250 gr	"	11 - 13	Non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo.	15
• Panna	200 ml	"	13 - 15	La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	5
PANE					
• 2 panini medi	150 gr	"	2 - 3	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3
• 4 panini medi	300 gr	"	6 - 7		3
• Pane a fette	250 gr	"	6 - 7		3
• Pane integrale a fette	250 gr	"	6 - 7		3
FRUTTA					
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	"	13 - 14	Mescolare 2 - 3 volte	10
• Lamponi	300 gr	"	9 - 10	Mescolare 2 - 3 volte	10
• More	250 gr	"	7 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	6

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 13.3 (vedi pag. 2). Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico da scongelare va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER RISCALDARE

Il riscaldamento dei cibi è una funzione in cui il Vostro forno a microonde evidenzia tutta la sua utilità ed efficacia. Rispetto ai metodi tradizionali, infatti, utilizzando le microonde si ha un evidente risparmio di tempo e, quindi anche di energia elettrica.

- Si raccomanda di riscaldare i cibi (specie se surgelati) ad una temperatura di almeno 70°C (deve scottare!). Non sarà possibile mangiare il cibo subito, perché troppo caldo, ma sarà garantita la sua completa sterilizzazione.
- Per riscaldare i cibi precotti o surgelati, osservare sempre le seguenti regole:
  - togliere il cibo dai contenitori metallici;
  - coprire con pellicola trasparente (del tipo adatto per forni a microonde) o carta oleata; in questo modo tutto il sapore naturale sarà mantenuto ed il forno rimarrà più pulito; é possibile coprire anche con un piatto rovesciato;
  - se possibile, mescolare o rivoltare frequentemente per accelerare ed uniformare il processo di riscaldamento;
  - seguire con molta cautela i tempi indicati sulla confezione; ricordarsi che, in certe condizioni, i tempi riportati dovranno essere aumentati.
- I cibi surgelati devono essere scongelati prima di iniziare il riscaldamento. Più bassa è la temperatura iniziale del cibo, più lungo sarà il tempo necessario per il riscaldamento.
- Cibi e bevande possono essere riscaldati per breve tempo in recipienti di carta o plastica. Comunque, questi recipienti possono deformarsi se il tempo di cottura è lungo.

Tempi di riscaldamento

Tipo	Quantità	Manopola funzioni	Tempo di cottura	Note
AMMORBIDIMENTO DI CIBI				
• Cioccolata/glassa	100 gr		2 - 3	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50-70 gr		0′.5″-0′.7″	
CIBI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 20/30°C				
• Yogurt	125 gr	″	0′.7″-0′.10″	Asportare il foglio metallico sia per il burro che per lo yogurt. **Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.**
• Biberon	240 gr	″	0′.10″-0′.15″	
CIBI PRECOTTI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA				
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	″	3 - 5	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	″	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	″	2 - 4	
• Piatto di carne e/o verdura	400 gr	″	4 - 6	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	″	4 - 6	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	″	3 - 5	
CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70°C CIRCA				
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	″	5 - 7	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare ad una temp. di 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	″	5 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	″	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	″	5 - 7	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in in contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	″	6 - 8	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare ad una temperatura di 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile mescolare il cibo.
• Porzione di pasta cannelloni o lasagne	400 gr	″	6 - 8	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	″	5 - 7	
BEVANDE DA FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	″	1-1′.30″	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	″	0′.30″-1	
• 1 tazza di caffè	100 cc	″	0′.30″-1	
• 1 piatto di brodo	300 cc	″	2 - 3	
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	″	0′.30″-1	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	″	0′.20″-0′.30″	
• 1 tazza di caffè	100 cc	″	0′.20″-0′.30″	
• 1 piatto di brodo	300 cc	″	1 - 2	

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

CARNI
Quando si cuociono carni con la funzione solo microonde, è consigliabile coprirle con pellicola trasparente adatta per forni a microonde; in questo modo si favorisce una migliore distribuzione del calore e si evita che si disidratino troppo risultando asciutte e stoppose. Questa funzione è adatta per spezzatini, goulasch, petti di pollo, ecc. Per cuocere arrosti, spiedini, ecc., si deve usare la funzione "cottura microonde e grill".

PESCE
Il pesce cuoce molto rapidamente e con ottimi risultati. Si può condire con poco burro o olio (o anche non condirlo). Coprire con una pellicola trasparente. Naturalmente se c'è la pelle, questa va incisa; i filetti vanno disposti uniformemente. Si **sconsiglia** di cuocere pesce impanato con uovo.

VERDURE
Le verdure, cotte con le microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale. Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele. Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi. Per ogni 500 gr. di verdure, aggiungere circa 5 cucchiai di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua). Le verdure devono essere **sempre** coperte con della pellicola trasparente. Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola funzioni	Tempo di cottura	Note	Tempo di riposo (minuti)
PESCE					
• Filetti	300 gr	[simbolo microonde]	7 - 9	Coprire con pellicola	2
• Fettine	300 gr	"	9 - 11	Coprire con pellicola	2
• Intero	500 gr	"	10 - 12	Coprire con pellicola	2
• Intero	250 gr	"	7 - 9	Coprire con pellicola	2
• Tranci	400 gr	"	9 - 11	Coprire con pellicola	2
• Gamberi	500 gr	"	9 - 11	Coprire con pellicola	2
VERDURA					
• Asparagi	500 gr	[simbolo microonde]	9 - 11	Tagliare a pezzi di 2 cm	4
• Carciofi	300 gr	"	10 - 12	E' preferibile usare i fondi di carciofo.	4
• Fagiolini	500 gr	"	11 - 13	Tagliare a pezzi.	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 9	Dividere nei singoli "fiori"	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	7 - 9	Lasciare interi.	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	7 - 9	Lasciare intero.	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	7 - 9	Lasciare intero.	4
• Carote	500 gr	"	9 - 11	Tagliare a pezzi uguali.	4
• Cavolfiore	500 gr	"	11 - 13	Dividere a cimette.	4
• Sedano	500 gr	"	7 - 9	Dividere a pezzi.	4
• Melanzana	500 gr	"	6 - 8	Tagliare a dadi.	4
• Porro	500 gr	"	6 - 8	Lasciare intero.	4
• Funghi champignons	500 gr	"	6 - 8	Lasciare interi. Non occorre acqua.	4
• Cipolle	250 gr	"	5 - 7	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua.	4
• Spinaci	300 gr	"	6 - 8	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	10 - 12		4
• Finocchio	500 gr	"	12 - 14	Tagliare in quarti.	4
• Peperoni	500 gr	"	9 - 11	Tagliare a pezzi.	4
• Patate	500 gr	"	8 - 10	Tagliare a pezzi uguali.	4
• Zucchine	500 gr	"	7 - 9	Lasciare intere.	4
CARNE					
• Goulash	1,5 kg	"	40 - 42	Cucinare scoperto e mescolare 2 - 3 volte.	4
• Petti di pollo	500 gr	[simbolo microonde]	18 - 20	Girare a metà cottura	10
• Polpettone	900 gr	"	20 - 22	(✱)	3

(✱) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 12.3.3. Coprire il contenitore con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

MINESTRE E RISO

Le minestre o zuppe in genere, richiedono una minor quantità di liquido perché nel forno a microonde l'evaporazione è piuttosto scarsa. Il sale deve essere aggiunto solo alla fine della cottura o durante il tempo di riposo, perché disidratante.
É giusto dire che il tempo necessario per cuocere il riso nel forno a microonde (come del resto la pasta) è pressappoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).
Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessario 750 gr di brodo con il forno programmato alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).
Inoltre il riso non si attacca sul fondo del recipiente e, dato che per cuocerlo è possibile usare una zuppiera o un altro recipiente da portare in tavola, non sarà necessario travasarlo in un piatto di portata.

DOLCI E FRUTTA

I dolci lievitano (a potenza ridotta) molto più che nella cottura tradizionale. Poiché non fanno la crosta, è preferibile guarnire la superficie con creme o glasse (es. al cioccolato); inoltre vanno tenuti coperti dopo la cottura perché tendono ad asciugarsi più in fretta di quelli cotti nel forno tradizionale. La frutta va forata se cotta con la buccia e va tenuta coperta: è importante osservare il tempo di riposo (3 - 5 minuti).

Tempi di cottura per dolci e frutta

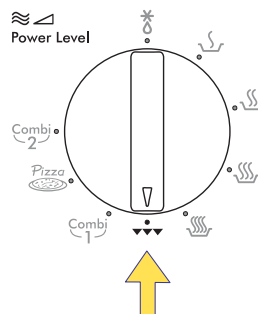
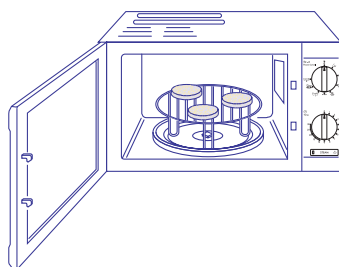
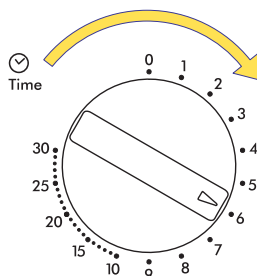
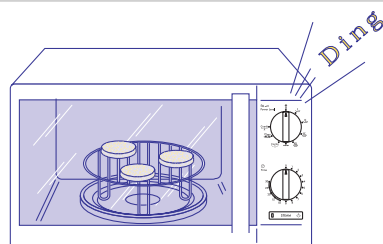
Tipo/quantità	Manopola funzioni	Tempo di cottura	Tempo di riposo (minuti)	Note
Torta alle noci (700 gr)	[symbol]	11 - 13	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	15 - 17	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	13 - 15	5	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele (1000 gr)	"	15 - 17	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	11 - 13	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione	[symbol]	1 - 1',30"	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)	[symbol]	2 - 3	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 gr)	"	3 - 4	3	Le mele vanno tagliate a fette
Egg custard (750 gr)	"	16 - 18	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 8	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.2. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

FUNZIONE SOLO GRILL

Questa funzione è adatta per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio: hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc. . . . . .pag. 17

Avviare il forno con la funzione solo grill

Ruotare la manopola funzioni sulla posizione ▼▼▼

2 Introdurre il cibo nel forno posizionandolo sopra la griglia, il tutto in appoggio sul piatto rotante il quale, durante la grigliatura, raccoglierà il grasso che cola.

3 Regolare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **Time**. **L'alimento va girato a metà cottura.**

4 Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata.

In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola **Time** in posizione **"0"** ed é possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro.
Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO GRILL PER GRIGLIARE

Con questa funzione si possono fare appetitose grigliate di ogni genere.
Il forno non deve mai essere preriscaldato.
Tutte le pietanze vanno girate a metà cottura dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.
Quando si apre la porta per controllare la cottura, la zona in alto è calda: fate attenzione e usate sempre i guanti da forno. La porta deve essere sempre richiusa dopo il controllo della cottura.

Tempi di cottura

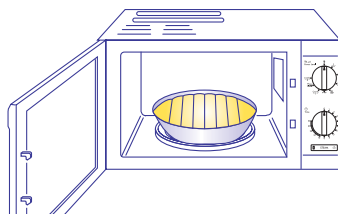
Tipo	Quantità	Manopola funzioni	Tempo di cottura	Note
• Braciola di vitello o maiale	2	▼▼▼	20-22	Girare dopo 12 min.
• Salsicce	2	"	22-24	Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà Girare dopo 12 min.
• Hamburger	3	"	20-22	Girare dopo 12 min.
• Pane tostato	2 fette	"	4-5	Rifilare bene i bordi. Girare dopo 2-3 min.

FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

Questa funzione è adatta per:

- gratinatura di lasagne, pasta al forno e verdure gratin;
- cottura di arrosti, pollame, spiedini, ecc. pag. 19

Avviare il forno con la funzione combinata microonde + grill

Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e grill e posizionarlo al centro del piatto rotante.

2

Selezionare una delle posizioni "combi" disponibili ruotando la manopola funzioni (nel modello MW500CV si può utilizzare anche la funzione Pizza).

3

Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **Time** in senso orario.

4

Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata.

In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola **Time** in posizione **"0"** ed é possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro.
Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.

UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

Questa funzione è adatta per cuocere a microonde e dorare o gratinare i cibi. É necessario, però, tenere presente quanto segue:

- il forno non va mai preriscaldato;
- non aggiungere condimenti in genere (mettere solo 1/2 bicchiere d'acqua per mantenere morbida la carne);
- capovolgere gli arrosti ed i grossi pezzi di carne a metà cottura.
- per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento a microonde e il funzionamento del grill: in questo caso, però, é consigliabile utilizzare i guanti da forno in quanto la parete in alto è molto calda. Per riavviare la cottura è sufficiente richiudere la porta.

Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola funzioni		Tempo di cottura	Note	Tempo di riposo (minuti)
		modello **MW500**	modello **MW500CV**			
• Gnocchi alla romana	600 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	Evitare di sormontarli troppo	5
• Lasagne	1100 gr	combi 2	pizza	35 - 40	Tempi ottenuti con pasta cruda	5
• Maccheroni gratinati	1500 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	La pasta va cotta precedentemente a parte	5
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	combi 2	pizza	25 - 30	Tempi ottenuti con i cavoli crudi	5
• Pomodori gratinati	800 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	É preferibile che siano di dimensioni uguali	5
• Peperoni ripieni	1400 gr	combi 2	pizza	25 - 30	Sono preferibili quelli bassi e larghi	5
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate	5
• Patate gratin	1100 gr	combi 3	combi 2	35 - 40	Tempi ottenuti con patate crude (*)	
• Arrosti (maiale, manzo)	1000 gr	combi 2	pizza	45 - 50	Lasciare un po' di grasso attorno perché non si secchi. Girare a metà cottura	10
• Polpettone (queste istruzioni non si riferiscono al test 12.3.3 della norma IEC 60705 per il quale si rimanda a pag. 14 e alla tabella a pag. 2)	800 gr	combi 2	pizza	30 - 35	Girare a metà cottura	10
• Pollo intero	1200 gr	combi 3	combi 2	60 - 65	Forare con una forchetta. Girare a metà cottura (**)	10
• Spiedini	600 gr	combi 3	combi 2	30 - 35	Girare a metà cottura	10
• Agnello	1000 gr	combi 3	combi 2	55 - 60	Girare a metà cottura	10
• Tacchino (a pezzi)	1000 gr	combi 3	combi 2	50 - 55	Girare a metà cottura	10
• Anitra	1000 gr	combi 3	combi 2	55 - 60	Girare a metà cottura	10

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.4. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2

(**) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.6. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

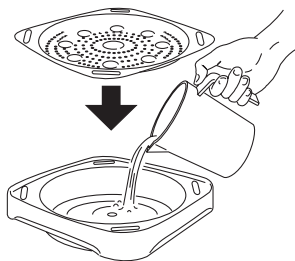
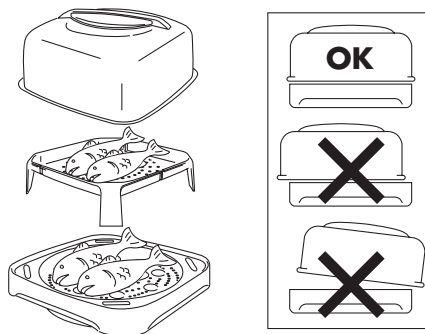
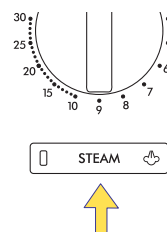
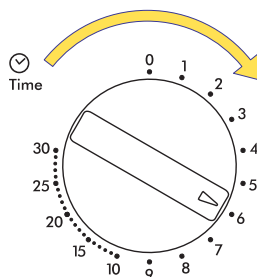
FUNZIONE VAPORE (Prevista solo nel modello MW500 CV)

Questa funzione è adatta per:

- cuocere rapidamente tutti i cibi a vapore quali verdure, pesce, ecc

Avviare il forno in funzione vapore

1 Rimuovere il piatto rotante di vetro (**F**), il perno (**D**) ed il supporto piatto rotante (**G**) dalla cavità.

2 Versare 200/400 cc di acqua nel contenitore di plastica e poi appoggiarci sopra la base metallica dell'accessorio vapore.

3 Mettere il cibo all'interno dell'accessorio vapore, appoggiandolo sulla base metallica, o sulla griglia di plastica per cucinare due pietanze contemporaneamente. Chiudere l'accessorio con il coperchio metallico, assicurandosi che sia ben appoggiato sul bordo di plastica del contenitore.

4 Premere il tasto STEAM per attivare la funzione vapore. Il tasto rimarrà premuto e la spia relativa alla funzione vapore si accenderà. Ogni altra funzione verrà disattivata. La spia relativa alla funzione vapore rimane accesa anche se la manopola timer é impostata sullo "0".

5 Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **Time** in senso orario.

6 Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata.

In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola **Time** in posizione **"0"** ed é possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro. Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.
Attenzione: durante la cottura, all'interno dell'accessorio, si produce vapore ad alta temperatura. Prestare attenzione durante l'apertura del coperchio per evitare pericoli di ustioni a causa dello sbuffo di vapore.
Afferrare l'accessorio esclusivamente per la base in plastica ed alzare il coperchio tramite la maniglia superiore, evitando il contatto con le parti metalliche dell'accessorio.

UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE PER CUCINARE

Con questo accessorio il cibo cuoce grazie al calore umido dell'acqua in ebollizione ma senza contatto diretto dell'alimento con l'acqua riducendo così la perdita di sali nutritivi. Infatti, l'accessorio VAPORE è dotato di un coperchio in metallo che non può essere attraversato dalle microonde; le microonde scaldano solo l'acqua che è contenuta nella parte in plastica, l'acqua genera il vapore che cuoce così gli alimenti.
Utilizzare 200 cc d'acqua per cotture inferiori ai 12 minuti, per quelle superiori utilizzare 400 cc.
Non utilizzare l'accessorio senza almeno 200 cc di acqua nel contenitore (a vuoto), per prevenire danni o scariche elettriche nell'accessorio vapore. Se l'acqua evapora completamente prima della fine della cottura, aggiungere altri 200 cc di acqua nel contenitore.
I tempi indicati in tabella rappresentano una media e devono essere regolati tenendo presente queste piccole regole fondamentali;

- i tempi di cottura dipendono dalla dimensione dell'alimento. Quindi gli ortaggi tagliati a pezzetti cuoceranno prima rispetto a quelli interi.
- un alimento portato a temperatura ambiente cuoce prima rispetto a quelli estratti direttamenti dal frigorifero
- il risultato della cottura di un alimento dipende comunque sempre dalla qualità e dalla freschezza del prodotto base
- **non utilizzare l'accessorio se visibilmente danneggiato, rotto o distorto. Non cucinare mai senza utlizzare coperchio e base in metallo.**

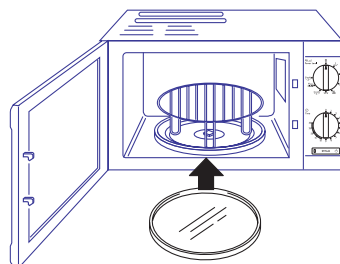
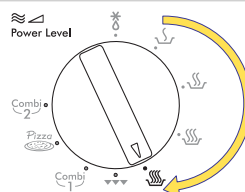
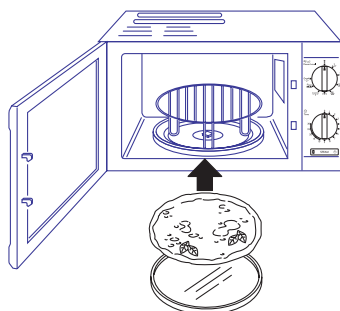
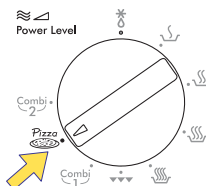
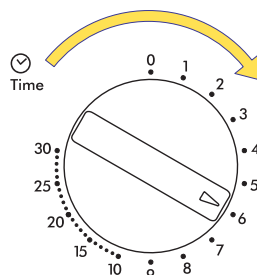
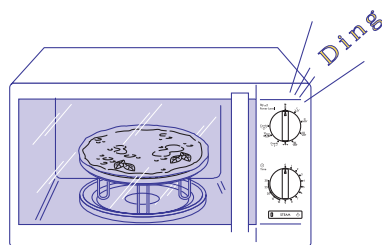
Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Tempo di cottura
• Zucchine intere	400 gr	15 minuti
• Zucchine a pezzi	400 gr	12 minuti
• Cavolfiore	450 gr	23 minuti
• Patate a pezzi	500 gr	20 minuti
• Patate intere	500 gr	25 minuti
• Trancio di salmone	350 gr	13 minuti
• Trota salmonata	400 gr	13 minuti
• Petti di pollo	300 gr	13 minuti

FUNZIONE PIZZA (Prevista solo nel modello MW500 CV)

Questo accessorio è utile per migliorare la doratura inferiore di ogni alimento, senza doverlo capovolgere. Ecco alcuni consigli molto importantida seguire:

1. **usate sempre delle presine per togliere il piatto pizza dal forno, in quanto questo diventa molto caldo**
2. non usate mai utensili metallici nel piatto pizza per non graffiarne la superficie.
3. non mettere altri contenitori sul piatto pizza, va posto solo l'alimento da cucinare.
4. per ottenere i migliori risultati di cottura, **il piatto va sempre preriscaldato.**

1 Posizionare il piatto pizza (se richiesto dalla ricetta, versare un pò d'olio) sopra la griglia di metallo e inserire tutto all'interno del forno sopra il piatto di vetro.

2 Avviare il forno in funzione microonde alla massima potenza per 3 minuti.

3 Al termine del preriscaldamento estrarre il piatto pizza aiutandosi con delle presine (attenzione scotta!). Sistemare il cibo sopra il piatto pizza e reinserire tutto nel forno sempre sopra la griglia

4 Ruotare la manopola selettore programmi nella posizione pizza

5 Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **Time** in senso orario.

6 Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che la cottura è terminata.

In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola **Time** in posizione "0" ed è possibile variare la durata della cotura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti e indietro. Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo.
Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta. Qui di seguito riportiamo alcuni consigli utili per utilizzare al meglio questa funzione ed ottenere così ottimi risultati.

Tipo	Procedimento - Note/consigli
Pizza congelata	Mettere la pizza nel piatto e cucinare il tutto per 10 minuti.
Pizzetta congelata	Mettere la pizzetta nel piatto e cucinare il tutto per 6 minuti. Se le pizzette congelate dovessero essere più di una aumentare il tempo di cottura.
Pizza fresca	Preriscaldare il piatto pizza unto d'olio. Stendere la pasta per pizza nel piatto caldo, farcire a piacere (tenendo da parte la mozzarella). Cucinare il tutto per 8 minuti, aggiungere la mozzarella e terminare la cottura per altri 5 minuti.
Focaccia	Preriscaldare il piatto pizza unto d'olio. Versare il composto della focaccia all'interno del piatto pizza, farcire a piacere con olive, pancetta, ecc e cucinare per 16 minuti.
Cordon bleu congelati	Mettere i cordon bleu nel piatto e cucinare il tutto per 9 minuti. Non serve rivoltarli durante la cottura.
Sofficini congelati	Mettere i sofficini nel piatto e cucinare il tutto per 10 minuti. Non serve rivoltarli durante la cottura.
Bastoncini di merluzzo congelati	Mettere i bastoncini nel piatto e cucinare il tutto per 8 minuti. Non serve rivoltarli durante la cottura.
Croissant crudi congelati	Mettere i croissant nel piatto e cucinare il tutto per 6 minuti.
Zucchine	Mettere le zucchine a fette nel piatto e cucinare il tutto per 12 minuti.
Melanzane	Mettere le melanzane a fette nel piatto e cucinare il tutto per 11 minuti senza mai ruotarle.

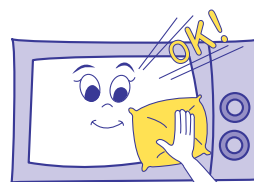
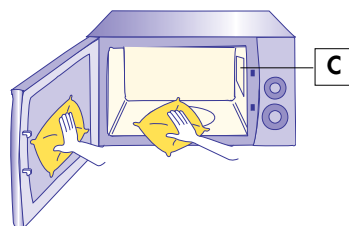
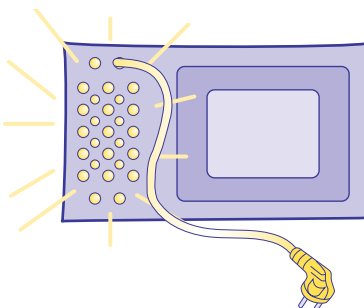
MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

Per conservare il vostro apparecchio nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la portina, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido.

Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (**C**). **Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti**. Inoltre, quando si pulisce la superficie esterna del forno, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio**. Si raccomanda inoltre di non usare alcool, detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici della porta. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco.

Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (F) ed il relativo supporto (G) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro (**possono essere lavati in lavastoviglie**).

Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.

Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (D).

Se qualcosa non dovesse funzionare...

Nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

problema	causa / rimedio
• L'apparecchio non funziona	• La porta non è correttamente chiusa • La spina non è ben inserita nella presa • La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione) • La manopola **Time** non è stata impostata correttamente
• Condensa sul piano di appoggio ed all'interno del forno	• Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno o sul piano di cottura
• Scintille all'interno del forno	• Non usare contenitori metallici nelle cotture a microonde né sacchetti o confezioni con punti metallici, eccetto l'accessorio vapore con il suo carico d'acqua.
• Il cibo non si riscalda sufficientemente	• Selezionare il corretto modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura
• Il cibo si brucia	• Selezionare un livello di potenza inferiore oppure ridurre il tempo di cottura
• Il cibo non si cuoce uniformemente	• Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi. • Il piatto rotante è rimasto bloccato (controllare che il perno piatto (D) sia inserito nella sua sede).

In caso di guasto della lampada forno, potete continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.